

# МОГИЛЕВСКИХЪ ГУБЕРНСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ

## ЧАСТЬ НЕОФФИЦИАЛЬНАЯ.

КЪ № 8-му.

### ЗА 1849 ГОДЪ.

**ВЫДѢЛЫВАНІЕ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКИ И ЕЕ  
ПРІМѢНЕНІЕ.**

(Окончаніе)

Картофельная мука, какъ всякой другой предметъ значительной торговли, подвержена поддѣлкамъ и обманамъ мелкихъ торговцевъ. Пріемъ въ нее толченыхъ типсу и бѣлой глины, протытыми глазами и ощупью различить почти невозможно, да и при самой переработкѣ муки въ сыръ и сахаръ, о примѣси можно догадываться только по уменьшенію въ количествѣ выхода произведеній. А когда примѣшанъ къ муке выветрившійся то въсто патоки, изъ муки выходитъ просто одинъ клейстеръ.

Качества картофельной муки суть совершенная бѣлизна, сухость и отсутствіе всякой примѣси.

Спервыхъ двухъ судить не трудно; для пріеманія послѣднато есть два надежныя средства: микроскопъ и сжиганіе.

Кроме того, что разсматриваніе въ ми-

кроскопъ выказываетъ примѣсь по виду ея частицъ, это есть не только единственное средство различить картофельную муку, отъ крахмала хлѣбныхъ зеренъ, но и отъ тоже-ственныхъ съ нею по свойству, составу и даже способу добыванія, аррорута, саги, садепа и мангоки, изъ коихъ отъ перваго, то есть хлѣбнаго крахмалу, разнится она очень много тройною величиною своихъ рассыпныхъ зернышекъ и продолговатію формы, а всѣ послѣднія отличны тѣмъ, что составляютъ не отдѣльныя, рассыпныя крупины, а сросшіеся клочки, неправильной фигуры.

Но самое вѣрное испытаніе чистоты картофельной муки состоитъ въ томъ, чтобы свѣсивъ на очень вѣрныхъ вѣсахъ извѣстную ея щепотку, сжечь ее въ платиновой чашечкѣ. Если мука чиста, то несгорѣвшій ея остатокъ ни въ какомъ случаѣ не долженъ превышать одну двухъ сотъ пятидесятую часть ея вѣса; всякой излишекъ пепла есть несомнѣнное доказательство примѣси.

Мука выдѣланная чистѣйшею водою хо-



рошлага, желтаго картофеля, наилучшимъ образомъ не дасть и полутора-тысячной доли несгораемаго остатка противъ своего вѣсу.

Изъ многочисленныхъ употребленій картофельной муки въ большемъ видѣ, особенно легко и просто приготовленіе изъ нея, такъ называемой, декстрины, или картофельной камеди.

Декстрина, такъ названная по особенному оптическому свойству, есть твердое тѣло блѣдно-розоваго цвѣта, безъ запаха безъ вкуса, въ тонкихъ пластинкахъ прозрачное, въ изломѣ стекловидное, хрупкое и легко раздробляемое, когда хорошо высушено. Сильно нагрѣтое, оно темнѣетъ и издаетъ запахъ выпимаемаго изъ печи хлѣба.

Два способа ея приготовленія, отъменно просты: одно помощію солода, другое помощію сѣрной кислоты.

Первый состоитъ въ слѣдующемъ: На одинъ пудъ мелко смолотаго ячянаго солода, наливается въ котелъ осемьдесятъ пудовъ воды, и нагрѣвается до 48 градусоѡъ теплоты по Реомюрову термометру. Тогда высыпается въ котелъ мало по малу двадцать пудовъ картофельной муки, безпрестанно размѣшиваемыхъ лопаткою; теплота увеличивается до 56 градусоѡъ, и такъ содержится постоянно въ одной степени до тѣхъ поръ, пока вся мука совершенно распустится, а когда весь растворъ сдѣлается однообразенъ, то надобно его съ часъ прокипятить, потомъ дать остыть до 40 градусоѡъ Реомюра, пустить распущенную въ водѣ, половину ячянаго бѣлка и поднимающуюся мѣлу снѣтъ до чиста.

Все остальное состоитъ въ томъ, чтобы освѣтленную бѣлкомъ жидкость выпаривать на легкомъ огнѣ и сгустивши порядочно дать остыть. Выйдетъ студень, котораго можно или немедленно употреблять вмѣсто камеди, или высушить для продажи и храненія.

Когда хорошаго, свѣжаго солода нѣтъ, то можно также легко добыть декстрину помощію сѣрной кислоты, слѣдующимъ образомъ:

Въ два разные сосуда должно налить по 125 частей, вѣсомъ, воды. Въ одинъ помѣсть по немногу 25 частей обыкновенной сѣрной кислоты и вскипятить; въ другой хорошенько размѣшиваемъ 100 частей картофельной муки и будемъ посплошью подливать въ первый, сильно работая лопатками, чтобы смѣсь была равна. Отъ этого смѣшенія теплота сама собою упадетъ до 48 или до 56 градусоѡъ, въ которой жидкость и должна оставаться до совершеннаго растворенія муки въ кислой водѣ.

Когда растворъ свѣтелъ, въ него присають растертаго мѣлу, пока вся кислота имъ будетъ поглощена и исчезнетъ; потомъ жидкость процеживаютъ и выпариваютъ по прежнему.

Отличныя свойства картофельной муки суть: совершенная неразвѣримость ни въ холодной водѣ ни въ винномъ спиртѣ, даже въ кипячемъ, и большая способность проходить въ броженіе отъ самаго малаго количества дрожжеваго начала.

Въ пивовареніи, вмѣстѣ съ другими хлѣбами, она даетъ пиву легкость и особенный, многимъ очень правившійся вкусъ, только въ смѣшеніи, надобно ограничиваться не большимъ ея количествомъ.

Всѣ толки о пригорѣломъ, противномъ вкусѣ придаваемомъ будто бы картофельною мукою выдаваемому изъ нее (разумѣется съ примѣсью хлѣбной) вину; вовсе неимѣютъ никакого основанія. Да когда это и бываеетъ, то простое процеживание чрезъ уголь нѣсколько разъ повторенное, совершенно его уничтожаетъ; точно также какъ и во всякомъ другомъ винѣ, получаемомъ изъ несравненно болѣе цѣнныхъ матеріаловъ.

Тамъ, гдѣ главное употребленіе картофеля есть винокуреніе, отъменно выгоднымъ кажется слѣдующій способъ, уже испробованный въ Вѣнѣ съ величайшимъ успѣхомъ. Какимъ нибудь средствомъ, какой въ хлѣбѣ ставъ найти можно, но лучше всего, разумеется, гидравлическимъ прессомъ, который есть, изъ сыраго, только пропятаго картофеля, выдавливается вода. Остатокъ

отъ выжимки, который можно довести не больше какъ до пятой части вѣсу сырого картофеля, очень легко высушивается и можетъ лежать безъ поврежденія нѣсколько лѣтъ.

Для добычи изъ него вина, стоитъ только перемолотить его на жерновахъ въ грубую муку и съ пригодною примѣсью солода и не большого количества ржи, употребить въ затворъ по обыкновенному.

Такимъ образомъ, весь трудъ обращенія въ муку картофеля, показаннымъ выше образомъ, устрояется, и что не менѣе важно, сохраненіе огромныхъ запасовъ его и своевременное употребленіе становится ни малѣе не затруднительными.

Одно изъ важнѣйшихъ употребленій картофеля чистотой муки есть приготовленіе изъ нея сахарной патоки.

Триста пудовъ хорошей сухой муки, шесть пудовъ сѣрной кислоты, осемь пудовъ мѣду, тридцать пудовъ сжженныхъ костей и сажень однополѣнныхъ дровъ, даютъ не менѣе четырехъ сотъ пятидесяти пудовъ сахарной патоки жидкой или сырону, въ 32 градуса по ареометру Боле.

Вотъ въ чемъ состоитъ это производство: (одинъ разъ навсегда предупредимъ читателя, что здѣсь важнѣйшее обстоятельство, и необходимое условіе успѣха, есть строгое и постоянное соблюденіе, не болѣе какъ нужной для процесса степени теплоты и недопущеніи пригара, къ чему рачительное мѣшаніе жидкости ложатками очень способствуетъ и должно производиться безостановочно.)

Свинцовый котелокъ, въ коемъ производится безсахариваніе муки, становится на огонь не голый, а подъ него подкладывается листъ кубового желѣза и дѣйствіе огня сообщается котлу чрезъ желѣзо.

Въ котелъ вливается воды, вѣсомъ вчетверо противъ вѣсу перерабатываемой муки, и въ воду прибавляется по немногу сѣрной кислоты, пятидесятая часть вѣсу муки. Смѣсь доводится до кипѣнія. Поддерживая кипѣніе и безпрестанно мѣшая, въ кислоту

воду мало по малу всыпается самая мелкая и сухая мука.

Когда она вся распустилась и обсахарилась, а это узнается очень легко (\*), огонь должно тотчасъ остановить и немедленно начинать всыпать сухой и хорошо истощенный и просѣянный мѣлъ. Только и этотъ подбавлять надобно по немногу, иначе углекислый газъ, сильно освобождающійся отъ дѣйствія кислоты на мѣлъ, подыметъ вязкой мучной растворъ и унесетъ его изъ котла вонъ.

При всыпаніи мѣду, безпрестанное размѣшиваніе необходимо.

Когда пузыри перестали показываться, значить что кислота пресыщена мѣдомъ и дѣйствіе ея уничтожено; но все-таки надобно попробовать растворъ приготовляемою въ аптекахъ синєю бумагою; если кислота вся пропала, то опущенная въ растворъ бумажка останется синєю, какъ была; если же нѣтъ, то бумажка покраснѣетъ и надобно прибавить мѣду.

Тогда обезкисленную жидкость оставляютъ на три часа въ покой, чтобы твердые части осѣли на дно.

Свѣтлую жидкость разливаютъ на цѣдилки, точно такія, какъ на всѣхъ нашихъ свекло сахарныхъ заводахъ употребляютъ, и нѣсколько разъ съ подробностію описанныя въ библіотекѣ для чтенія Г. Лялинымъ, въ умныхъ и прекрасныхъ статьяхъ его объ этомъ дѣлѣ.

Здѣсь проходя сквозь животный уголь, то есть обугленные и перемолотыя кости, растворъ освобождается отъ слизи и обезцвѣчивается.

Изъ цѣдилки жидкой сыропъ поступаетъ въ мѣднѣй котелъ, доводится выпариваніемъ до густоты 30 градусовъ Боле и снова оставляется въ покой для отстою.

Остывшій и отстоявшій сыропъ нѣ-

(\*) Наилучшее средство есть растворъ йоду, во всякой аптекѣ очень извѣстный. Малѣйшій остатокъ не переработанной муки онъ окрашиваетъ голубымъ цвѣтомъ.



еть 32 градуса густоты по ареометру Боме, и уже находят покупателей. Онъ пригоденъ на пивоварняхъ и винокурняхъ.

Повторяя пропускание его чрезъ свѣжій животный уголь и потомъ выпариваніе, сиропъ доводятъ до 42 или 43 градусовъ Боме и тогда онъ очень хорошъ для вареньевъ ягодныхъ и фруктовыхъ, для блага пива, и для всѣхъ тѣхъ домашнихъ употребленій, на которыя пригоденъ медъ.

Если разсудить, что десятина самой обыкновенной земли безъ особеннаго удобренія и съ значительною для будущаго озимаго посѣва выгодною, даетъ средній урожай до тысячи пудовъ каргофеля, что потрудности перевозки этого урожая въ отдаленныхъ отъ столицъ и большихъ городовъ мѣстахъ, въ сыромъ видѣ не имѣетъ никакой дѣйственной цѣнности, что онъ можетъ быть обращенъ въ полтора ста пудовъ и болѣе такого товара, который стоитъ тысячу рублей, и что наконецъ капиталъ нужный на такое выгодное дѣло почти весь не что иное, какъ разумная голова и трудолюбіе хозяина, то нельзя не согласиться, что это такой предметъ, въ особенности для нашего, богатаго землею отечества, на который стоило бы труда обратить вниманіе земледѣльцевъ.

Но показавъ приманчивую, красивую сторону дѣла, мы непремѣнно должны показать и противную.

Во первыхъ, оно неизбежно требуетъ просторнаго и удобнаго для прихода и ухода воды помещенія, и изобилія чистой, пресной воды. Потомъ удобства провѣтриванія отогрѣнной въ водяныхъ чанахъ муки, и, что всего важнѣе, хорошаго устройства сушиль.

Въ сожалѣнію, какъ ни важно послѣднее обстоятельство не только для каргофельной, но и почти для всякой другой отрасли промышленности, но истинныя правила распорядка сушенія и начала, на коихъ основано ихъ дѣйствіе, у насъ очень мало извѣстны.

Въ этомъ отношеніи, мы не можемъ луч-

ше содѣйствовать успѣху нашихъ хозяевъ — промышленниковъ, какъ — казать имъ извѣстное Петербургское заведеніе Гинерма Аммосова, котораго истинное и редкое знаніе этого дѣла, долговременная и почти практическая опытность и дознанія, благонадежность всякихъ съ другими отношеній, должны быть, для общей пользы, какъ можно болѣе извѣстны.

Наконецъ помѣщику, или всякому дѣльному хозяину, выгодно будетъ ограничиться выдѣлкою одной каргофельной муки. Дальнѣйшія ея прелѣты суть макаронныя, и кромѣ заведенія, для потребной посуды и необычайнаго присмотра, сопряжены съ нѣкоторыми изъ свойственными, неудобствами, изъ коихъ дурной запахъ и нездоровый воздухъ, сопровождающій ихъ, есть главнѣйшее.

(Изъ С. Пет. Вѣд.)

### О вредѣ отъ излишняго употребленія табаку

(Окончаніе)

Куреніе опиума, вошедшее въ величайшее злоупотребленіе у Китайцевъ, и процвѣтавшее ужасное зло сему государству, равно и излишнее употребленіе табаку, есть чума своего рода. Куреніе опиума, какъ извѣстно изъ сдѣланныхъ наблюденій, сначала производитъ въ человѣкѣ мечтанія пріятныя и веселыя; потомъ отъ усиленнаго пріема происходятъ мечтанія мрачныя и скучныя; наконецъ, продолжительное и усиленное куреніе наводитъ мечтанія самыя ужасныя и мучительныя, съ принудками одуренія, приводящими человека въ состояніе безсмысленнаго животнаго. — Въ Китаѣ отъ употребленія опиума, цѣлыя семейства и народонаселенія пропади. — Прічине этого Китайское, видя гибель народа, рѣшилось, и въ настоящее время, остановить привозъ опиума Англичанами изъ Индіи; отчего между ними, государственный

возгорѣлась война. — Правда, куреніе табаку не производитъ такого сильнаго дѣйствія на человѣка, какъ опиумъ; но никакого нѣтъ сомнѣнія, что, съ перваго даже раза, оно притупляетъ силу мозга (мы только этого не замѣчаемъ, или не хотимъ замѣчать); а если бы курящіе табакъ такъ внимательно замѣчали за собою, какъ всѣ замѣчали за торчащими въ животъ во время холеры, то навѣрно многое бы замѣтили, испугались, и перестали бы курить, — какъ во время холеры, оставили даже невредныя для здоровья прихоти и удовольствія.

Отъ куренія табаку мозгъ дѣлается неспособнымъ къ умственнымъ занятіямъ, къ пылкой игрѣ воображенія, къ глубокимъ разсужденіямъ и къ большимъ предпріятіямъ: это положительно можно доказать примѣрами многихъ ученыхъ, великихъ, предпріимчивыхъ и знаменитыхъ людей. — Были ученые мужи, которые безъ трубки ничего не сочиняли; были и такіе, которые и безъ рюмки ничего не писали: но это нисколько не опровергаетъ вышесказаннаго; они не имѣли этой привычки были бы гораздо выше.

Никакого нѣтъ сомнѣнія, что излишнее употребленіе курительнаго табаку истощаетъ физическія и нравственныя силы. Я много наблюдалъ за возрастаніемъ молодыхъ людей; — видѣлъ нѣсколькихъ, получившихъ отъ природы прекрасное здоровье и здравый смыслъ, — радовался судьбѣ ихъ; но ожиданія мои не исполнились; они, въ молодости лишившись родителей, и не бывъ подлестни хорошимъ надзоромъ, принялись за трубку: сдѣлались лѣнивыми, получили отвращеніе къ ученію, къ занятіямъ; никакая должность не правится, вездѣ тяжело. — Я видѣлъ нѣсколько семействъ умныхъ и добродѣтельныхъ родителей, которые на воспитаніе дѣтей своихъ ничего не щадили, и сверхъ того приобрѣли имъ прекрасное состояніе. Казалось, имъ предстояла самая счастливая будущность; но, по нынѣшнему общему употребленію табаку, которое у насъ теперь считается не предосудительнымъ, а позволительнымъ, они весьма рано принялись

за сигару и обѣщались. Науки и занятія никакъ не шли въ голову, да дѣйствительно и не могли, отъ безпрестаннаго одуренія мозга. Люди эти сдѣлались праздными, упали духомъ и ослабили тѣломъ. — Не табакъ ли былъ первоначальною причиною всего этого зла?

Теперь взгляните на самого несчастнаго, съ излишествомъ предавшагося куренію, на его физическое и нравственное состояніе; лице у него блѣдное, сморщенное, выражающее сильное страданіе; руки и ноги дрожатъ, онъ весь слабъ. Память слабая, тупая, равнодушіе и даже отвращеніе ко всему хорошему. — На эти слова многіе скажутъ: я курю 10—15 лѣтъ, и смотрите, какъ я здоровъ; — обожайте: — дѣйствіе куренія табаку на наше тѣло бываетъ иногда скорое, иногда медленное, иногда очень дѣйственное, а иногда вовсе незамѣтное, что зависитъ отъ количества выкуриваемаго табаку, отъ крѣпости онаго, и отъ сложенія нашего тѣла.

Взгляните на цѣли государства, на Персовъ и другихъ Азіатскихъ народовъ, прежде столько храбрыхъ и сильныхъ, предавшихся сему пороку. Они безпрестанно сидятъ въ кофейняхъ, и только что курятъ, одуряютъ и сидятъ по цѣлымъ днямъ: — безъ сомнѣнія излишнее употребленіе табаку ослабило ихъ тѣло и духъ. — Англійскій туристъ, описывая нынѣшній Франкфуртскій Парламентъ, говоритъ: «Еще никогда не изстребляли въ Германіи такого страшнаго количества табаку, какъ въ настоящее время: сигары или трубки торчатъ непремѣнно у всякаго во рту, лишь только смокнутъ предметъ о политическихъ предметахъ. Въ трактирахъ, въ общей комнатѣ, и во время обѣда, и во время ужина, задыхаемся отъ табачнаго чада.» РР!!

Мастеровые, занимающіеся приготовленіемъ табаку на фабрикахъ, обыкновенно изъ здоровыхъ, свѣжихъ и румяныхъ дѣлаются сперва блѣдными, потомъ желтыми и худыми, подвергаются одышкѣ и коликамъ; наконецъ страдаютъ дрожаніемъ рукъ и ногъ, получаютъ оцѣвненіе, поносы простые,

гровые, и умираютъ.— Табачныя фабрики, заводимыя въ городахъ, вредятъ даже сосѣдямъ; почему, въ нѣкоторыхъ странахъ, строятъ оныя внѣ городовъ. Однимъ словомъ употребленіе табаку, одуряя всю нервную систему, ослабляетъ весь нашъ организмъ, производитъ безсонницу, истощеніе тѣла, сухотку и потерю памяти.

Нюхательный табакъ сначала ослабляетъ обоняніе, потомъ, начинаетъ вредить вкусу, и наконецъ (по наблюденіямъ медиковъ), изсушаетъ мозгъ (*atrophia cerebri*). Люди, неумѣренно нюхавшіе табакъ въ молодыхъ лѣтахъ, страдали головокруженіемъ, лишались зрѣнія, получали параличъ, припадки падучей болѣзни и апоплексическій ударъ.— Женщины, которыя курятъ табакъ, издають отъ себя какой то непріятный запахъ: а которыя нюхаютъ, всегданимѣютъ гнусливый голосъ, и тоже издають запахъ своего рода.— Многими уже замѣчено, что простыя женщины, нюхающія табакъ, подъ старость иногда любятъ рюмочку.

Изъ наблюденій врачей видно, что полипы въ носу растутъ болѣею частію у людей, нюхающихъ табакъ;—равно и ракъ на губахъ замѣченъ чаще также у людей, нюхающихъ и курящихъ табакъ.

Словомъ, люди, имѣющіе отъ природы тѣлосложеніе чахотное, и вообще слабое, непременно должны навсегда отказаться отъ куренія табаку; а кто изъ насъ похвалится такимъ здоровьемъ, что можетъ принимать и самыя яды безъ вреда? Но и здоровые должны курить табакъ весьма умеренно, а еще лучше, вовсе не курить и не нюхать.

И теперь многіе пьютъ водку и вино, сколько нужно для здоровья; но излишнее употребленіе оныхъ у насъ считается порокомъ самымъ предосудительнымъ; и мы не можемъ, безъ отвращенія и жалости, смотрѣть и на простыхъ людей, предающихся этой слабости.— Употребленіе табаку есть вредъ, но вредъ гораздо меньшее, нежели водка; но, не имѣя того, употребленіе онаго въ молодыхъ лѣтахъ сильно останавливаетъ развитіе душевныхъ способностей, и бу-

дущую дѣятельность; а подъ конецъ, у живущихъ праздно иногда рождается охота къ водкѣ.— И какъ мы теперь гнушаемся пьянствомъ, такъ точно въ послѣдствіи бросать излишнее употребленіе табаку.

## С М Ъ С Ъ

### СУЕВѢРІЯ И ПРЕДРАЗСУДКИ ВЪ МОГИЛЕВСКОЙ ГУБЕРНІИ.

#### Ст. III.

Кто починаетъ одежду, не снявши ее съ себя, тотъ зашьетъ себя память.

Кто, услышавши въ первый разъ громъ, покупается въ рѣкѣ, тотъ не будетъ болѣть никакой болѣзнію.

Чтобъ куры не уходили со двора и не пропадали, нужно въ первый день Рождества Христова насыпать въ обручъ зеренъ и покормить ихъ.

Чтобъ не болѣли зубы, нужно постоянно лѣвую ногу обувать и разувать прежде правой.

Куры нельзя рѣзать въ мясопустъ, иначе всѣ переведутся.

Въ первый день Рождества Христова и въ каждый мясопустъ никто изъ семьи не долженъ, безъ крайней нужды, выходить и выѣзжать изъ дома,—чтобъ домашнія животныя всегда приходили съ поля въ дворъ.

Когда теленка, только что родившагося, вносятъ въ избу, въ ней ничего не должно висѣть; иначе тотъ теленокъ выросшии будетъ жевать, что ни попадется.

Въ первый день вел. поста нельзя ни шить, ни прясть; иначе будутъ болѣть пальцы.

Въ мясопустъ нельзя варить супу съ крупами; иначе домашнихъ животныхъ одолѣютъ черви, также черви навинутся на сало и мясо; приготовленное въ запасъ.

Когда ховиня собируется идти на поле, сѣять что либо; то, прежде нежели онъ выйдетъ изъ избы, изба должна быть чисто выметена, столъ застланъ чистою скатертью,



и на немъ положенъ хлѣбъ. Это дѣлается для того, чтобъ посѣянный хлѣбъ уродился чистый, безъ негодной травы.

Скатерти, на которой ѣдятъ посвященные въ первый день Пасхи епѣди, певымывають до тѣхъ поръ, пока не начнутъ возить съ поля сжатого хлѣба. Когда же послѣ жатвы начинаютъ возить снопы; то хозяинъ, выѣзжая въ первый разъ за снопами, застилаетъ телегу этою скатертью и кладетъ на нее снопы. Это для того, чтобъ хлѣба не ѣли мыши.

Если дитя назовутъ мышенкомъ; оно цѣлой частью не растеть.

Кто постится въ крещенскій сочельникъ, тотъ, въ теченіе всего года, не съѣстъ ни чего нечистаго въ кушаньѣ.

Когда отелится корова, тогда сваривши *молозива*, застилаютъ столъ скатертью и кладутъ на него крайчикъ хлѣба, потому садятся кушать; первую ложку *молозива* должна взять дѣвица, а послѣ нея ѣдятъ уже все; поѣвши, швыряютъ ложки куда ни попало, а крайчикъ хлѣба, лежавшій на столѣ, отдають коровѣ. Ложки швыряютъ для того, чтобы телята были рѣзвы, а первую ложку *молозива* беретъ дѣвица для того, чтобы корова опять отелилась телкой, а не быкомъ.

Чтобы быть постоянно румянымъ, надобно въ первый день Пасхи положить крапное яйцо въ сосудъ съ водой и этой водой умыться.

Въ Похвальную, Вербную и Великую субботы не нужно бѣлѣя, когда его моютъ на рѣкѣ или въ прудѣ, колотить вѣлькомъ, чтобъ дѣтомъ не было сильнаго грома.

Если беременная женщина увидитъ на полѣ, въ какомъ бы ни было отъ себя разстояніи, двѣ бороны, сложенныя вмѣстѣ и поставленныя бокомъ, непременно должна повалить ихъ на землю, хотя бы сѣ для этого нужно было пройти болѣе версты; если же этого не сдѣлаетъ, то сильно будетъ мучиться родами.

Когда умираетъ мужъ и оставляетъ жену, или жена мужа;—то умершаго разсе-

гиваютъ воротникъ рубахи, чтобъ оставшемуся лицу свободно было жениться или выйти за мужъ.

Когда сѣютъ конопля и кто нибудь изъ проходящихъ скажетъ: «*помогай Богъ*,»—а сѣющій отвѣтитъ: «*спасибо*,»—конопли не уродятся. Во избѣжаніе этого сѣющій или ничего не отвѣчаетъ на привѣтствіе, или отвѣчаетъ бранью.

Конопля сѣютъ вечеромъ, при заходѣ солнца. Послѣ посѣва конопель сѣвшій ихъ въ тотъ вечеръ ничего не долженъ работать; а если будетъ работать, то конопля или вовсе не взойдутъ или криво будутъ расти. Если хозяинъ, сѣвшій конопля, спустя дни три послѣ посѣва, не видитъ ихъ всхода; то, чтобъ помочь горю, взявши кочергу, выходитъ съ нею до восхода солнца въ поле, и три раза обѣзжаетъ на ней крутомъ полосы, на которой посѣяны конопля.

Въ первый день Пасхи не нужно проливать на полъ ни одной капли воды, чтобъ не было блохъ.

Лихорадку нельзя бранить; о ней паче не вспоминаютъ, какъ съ приговоркой: «*нехай она здоровенька и веселенька ходитъ*» и даже въ дѣды зовутъ къ ужину *трисцухну матухну*.

Чтобъ не было вѣзбѣ клоповъ, нужно въ Великій четвертокъ до восхода солнца три раза перекинуть черезъ хату кусокъ льда.

Когда хозяинъ сѣетъ что нибудь въ полѣ, въ тотъ день изъ его дома не даютъ въ чужой домъ огня; иначе погоритъ весь хлѣбъ. Раждающіеся въ хлѣбѣ рожки наши крестьяне приписываютъ несоблюденію этой предосторожности.

Въ продолженіе праздника Рождества Христова, съ 25-го декабря до 8-го января, и особенно въ продолженіе осьмой недѣли по Пасхѣ, которая называется здѣсь *грязною недѣлею*, нельзя ни чего ни вить ни плести, также ничего ни печь ни дѣлать криваго и козлиобразнаго, напр. нельзя плести лантей, городить огорода, печь баранковъ, нельзя даже сдѣлать четвертку ко-

иначе въ домѣ родится урожай, а тутъ ли жи- это несчастіе приписано тому, что тотъ  
вотное ли. Въ одной деревнѣ родилось двѣ- мужичекъ согрѣшилъ, обтесавъ колы въ  
тя съ согнутою рукою; не знали чему это *грядую* педѣлю.  
приписавъ; наконецъ хозяинъ вспомнилъ. На четвертой педѣлѣ поста нельзя го-  
что онъ въ *грядую* педѣлю сдѣлалъ завер родить огорода; иначе дѣтомъ будетъ засу-  
тку въ оглоблѣ, этому *гряду* приписавъ ха. Если крестьяне замѣтятъ, что кто ни-  
несчастіе съ ребенкомъ и тотчасъ разска- будь въ ихъ деревнѣ огораживаетъ свой ого-  
завертку. Въ другой деревнѣ родился уму- родъ въ эту педѣлю; немедленно разруша-  
жика жеребенокъ безъ составовъ въ погахъ ютъ его работу.





Въ Губернскомъ городѣ Могилевѣ съ 17-го  
по 24-е Февраля 1849 года существуютъ  
слѣдующія цѣны на слѣдующія припасы.

Сереброу.		Руб.	Коп.
<b>МУКИ РЖАВОЙ:</b>			
Пудъ 9-ти-пудоваго пѣсу -	-	5	40.
Четверть 8-ми-четв. мѣры въ 7	-	-	-
Пуд. 10 фунт. вѣсу -	-	4	55.
<b>КРУПЫ:</b>			
Гречневыхъ четверть -	-	6	50
Пшеничныхъ -	-	6	60.
Овесныхъ -	-	10	20.
Пшеновыхъ пудъ -	-	—	72.
Гороху бѣлаго крупнаго пудъ -	-	—	60.
Солоду ржаного пудъ -	-	1	60.

Овса четверть		-	-	3	30
<b>МУКИ ПШЕНИЧНОЙ:</b>					
Крупичатой 1-го сорта -	-	-	-	1	65.
Простой пудъ -	-	-	-	1	20.
Солн бѣлой пудъ -	-	-	-	—	85.
<b>МАСЛА ПУДЪ:</b>					
Коровьяго -	-	-	-	5	80
Постнаго -	-	-	-	3	90.
Деревяннаго -	-	-	-	9	80.
<b>ГОВЯДИНЫ СВѢЖЕЙ:</b>					
1-го сорта пудъ -	-	-	-	1	55.
2-го — — — — —	-	-	-	1	40.
3-го — — — — —	-	-	-	1	5.
Сала свиного полтеваго -	-	-	-	3	90.
Меду краснаго пудъ -	-	-	-	4	10.
Рыбы, вялыхъ судаковъ пудъ -	-	-	-	2	—
Луку рѣпчатого пудъ -	-	-	-	—	60.
Уксусу обыкновеннаго ведро -	-	-	-	—	66.
Сѣна пудъ -	-	-	-	—	25.

Съ 10-го по 17-е Февраля 1849 года.  
въ городѣ Могилевѣ.

**П Р И Ъ Х А Л И:**

Изъ Черниг. губ. чинлов. 9 клас. Леонкевичъ.  
Изъ Варшавы Коллеж. Регист. Вонсовскій.  
Копыск. уѣзда помѣщ. Гордзикаевскій.  
Рогачевск. уѣзда помѣщ. Быковский.  
Копыск. уѣзда помѣщ. Дорошкевичъ.  
Быховскій Городнич. Каштанъ Хойницкій.  
Изъ Витебс. Губерн. Секрет. Доренцовскій.

**изъ оного ВЫЪХАЛИ:**

Асхурный Генералъ Дѣйствующей Арміи

Генералъ-Лейтенантъ Викнискій.  
Мстиславск. уѣзда помѣщ. Бѣлякскій.  
Чаусовск. уѣзда помѣщ. Менжинскій.  
Могилевск. уѣзда помѣщ. Дзичканецъ.  
Бѣлицк. уѣзда помѣщ. Бѣлякскій.  
Быховск. уѣзда помѣщ. Потоповичъ.  
Рогачевск. уѣзда помѣщ. Печковский.  
Оршанск. уѣзда помѣщ. Радужкевичъ.  
Огостаи. Подполков. Волянскій.  
Мстисл. Уѣздн. Предвод. Дворян. Стаховскій.  
Адъютантъ Г. Генералъ-Губернатора Витебс.  
Могилевск. и Смоленск. Долгово-Габуровъ.  
Быховск. уѣзда помѣщ. Арцымовичъ.  
Сѣлвинск. уѣзда помѣщ. Пращецкій.

**МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКІЯ НАБЛЮДЕНІЯ ВЪ МОГИЛЕВѢ**

съ 11-го по 18-е Февраля 1849 года.

Числа.	Д Н И.	Періоды дня.	Высота термометра.	Состояніе атмосферы.	ВѢТРЫ.
11	Пятница.	Утро. Полдень. Вечерь.	— 4°. — 0. — 5°.	облачно. — — снѣгъ.	В. умеренный. — — — — — —
12	Суббота.	Утро. Полдень. Вечерь.	— 9°. — 2°. — 4°.	ясно. — — облачно.	СВ. умеренный. — слабый. З. умеренный.
13	Воскресенье.	Утро. Полдень. Вечерь.	— 1°. + 1°. — 2°.	снѣгъ. — — — —	З. умеренный. — — — — весьма сильный.
14	Понедѣльникъ.	Утро. Полдень. Вечерь.	— 4°. + 2°. — 2°.	облачно. — — — —	З. умеренный. — — — — — —
15	Вторникъ.	Утро. Полдень. Вечерь.	— 2°. + 2°. + 2°.	снѣгъ. облачно. дождь.	З. умеренный. — — — ЮЗ. слабый.
16	Среда.	Утро. Полдень. Вечерь.	— 4°. — 4°. — 1°.	снѣгъ. ясно. ясно.	СЗ. все. сильный. — — — — умеренный.
17	Четвертокъ	Утро. Полдень. Вечерь.	— 11°. — 0. — 5°.	ясно. — — облачно.	С. умеренный. З. — — — — —

Печатать пожелаетъ: Гражданскій Губернаторъ Гамалія.

17 Февраля 1849 года.